

甘糍(濃縮タイプ甘酒)

■概要

特徴

米屋が原料米にこだわった米麴と水でつくった甘糍です。

米麴の原料米には、“山形県産はえぬき”を使用。

甘糍は、甘酒を濃縮しているため水分が少なく、お料理やお菓子など幅広くお楽しみいただけます。また、砂糖不使用・無添加・ノンアルコールのため、お子様のおやつ等にも安心してお使いください。

支援方法

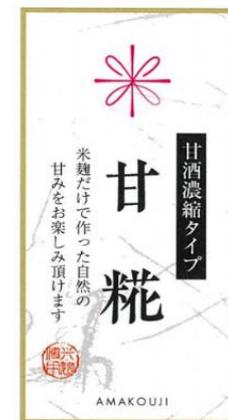
ものづくり企業技術開発支援 受託研究

開発時期

令和2年2月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

株式会社 アスク

所在地

山形市蔵王松ヶ丘2-1-35

TEL

023-695-4111

URL

<https://www.okomemo-tawaragura-ask.jp>

事業内容

米穀類販売業

■支援技術の概要



製麴方法の技術指導による品質の安定した米麴を使用し、糖度の高い濃縮甘酒の製造技術の確立を支援しました。新たな製造方法により、製造時間を短縮することができました。